

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Tilo Rother

**Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Apfel und Walnuss auf paniertem Gelatine-Blatt**

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 roter Apfel
 1 Birne
 50 g Mini-Ziegenkäsetaler
 50 g Butter
 1 EL dunkle Balsamicocreme
 2 EL Olivenöl
 20 g Walnüsse
 3 Zweige Thymian
 1 EL brauner Rohrzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete dünn aufschneiden und auf einem Teller mit Salz und Pfeffer auslegen. Olivenöl und Balsamicocreme darüber träufeln.

Walnüsse und Thymian klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Walnüsse mit etwas Zucker karamellisieren. Über der Roten Bete verteilen.

Apfel und Birne entkernen und in Streifen schneiden. In der gleichen Pfanne von oben die Apfel- und Birnenstreifen anbraten. Am Ende auf den Rote-Bete-Scheiben anrichten.

Ziegenkäse zerbröseln und über die Rote Bete streuen.

Für das Gelatine-Blatt:

10 g Gelatineblätter
 1 Ei
 100 g Paniermehl
 100 g Weizenmehl, Typ 405
 200 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatine-Blatt wässern, danach in Mehl wenden, danach durch das gesalzene und gepfefferte Ei ziehen und anschließend von beiden Seiten panieren. Das Blatt in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für die Fertigstellung:

Paniertes Gelatine-Blatt auf einen Teller legen. Darauf das Rote-Bete-Carpaccio verteilen und den Zucker mit einem Küchenbrenner karamellisieren.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie als Bett anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.